

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 38 — Bromberg, den 27. September — 1936

Weniger Sorten — höhere Leistungen.

Im „B. T." finden wir einen interessanten Artikel, der sich mit der „Sorten-Vereinigung" in der Landwirtschaft befaßt. Wir erfahren darin, daß Deutschland die vielen Sorten des Getreides auf ein erheblich geringeres Maß zurückgeschraubt hat. Der Artikel dürfte auch für unsere Landwirtschaft lehrreich sein. Wir lesen:

Die wenigsten Leute machen sich eine Vorstellung darüber, wieviele Sorten unserer Kulturpflanzen allein in Deutschland früher existierten. Darauf mag es auch beruhen, daß die im Laufe der letzten Jahre von seiten des Reichsernährstandes durchgeführte große Sorten-Bereinigung im deutschen Pflanzenbau in der breiten Öffentlichkeit verhältnismäßig noch nicht sehr viel Beachtung gefunden hat.

Sind doch allein 79 Sorten Winterroggen auf 13 zusammengestrichen worden, von denen 10 auch nur bedingt zugelassen wurden, so daß 3 Winterroggensorten als endgültig zugelassen gelten, und zwar Petkuser, deutscher Ringroggen und Heßdorfer Johannisroggen. Bei Winterweizen waren früher 348 Sorten vorhanden und heute haben wir nur noch 46, davon 43 bedingt zugelassen. Wintergerste war mit 46 Sorten vertreten, heute sind nur noch 14 vorhanden, von denen 7 bedingt zugelassen sind. Winterraps ist heute noch mit 5 Sorten, von denen 2 bedingt zugelassen sind, vertreten, während früher 10 Sorten vorhanden waren. Winterrübsen war mit 6 Sorten vertreten, von denen heute nur noch eine übrig geblieben ist. Sommerroggen ist von 3 Sorten auf 2 reduziert worden. Sommerweizen wurde von 106 auf 16 Sorten zurückgeführt, von denen 10 nur bedingt zugelassen sind. Sommergerste war früher mit 183 Sorten vertreten; heute bestehen davon nur noch 30 Sorten, 19 bedingt. Hafer ist von 225 Sorten auf 35 Sorten zurückgeführt worden, von denen 23 Sorten bedingt zugelassen wurden. Mais ist von 32 Sorten auf 10 Sorten, Ackerbohnen sind von 29 auf 13 Sorten, Erbsen von 52 auf 20 Sorten reduziert. Die Kartoffelsorten wurden von 577 auf 68 zurückgeführt, von denen 28 krebsanfällige bedingt zugelassen sind. Die krebsanfälligen Sorten werden nur noch bis 1940 anerkannt, ebenso all die Sorten, über deren Anbauwert noch nicht genügend Klarheit besteht. Die Zulassung oder Streichung erfolgt dann erst nach Vorliegen weiterer Versuchsergebnisse. Bei Futterrüben wurde die Sortenzahl von 154 auf 20 zurückgeführt, bei Zuckerrüben von 66 auf 34, von denen 19 bedingt zugelassen sind. Der Lein wurde von 20 Sorten auf 8 Sorten, davon 3 bedingt zugelassen, zurückgeführt, Hanf von 2 Sorten auf 1, Lupinen von 11 auf 2, Mohn von 12 auf 3, Wicken von 10 auf 5, Linsen von 2 auf 1. Bei Senf bestand bisher nur eine Sorte. Die Buschbohnen sind von 950 auf 19 bedingte Sorten beschränkt worden.

Die für manchen vielleicht trocken erscheinende Aufzählung ist von größter Tragweite für die gesamte landwirtschaftliche Erzeugung und für Be- und Verarbeitung sowie für den Handel. Ebenso wie das Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit eine Erhöhung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit von der Vereinigung auf dem Gebiet der Industriewerkzeuge und der Erzeugungsmittel erwartet, so der Reichsnährstand von dieser Sorten-Vereinigung, die im Laufe der nächsten Jahre, vielleicht des nächsten Jahrzehntes, abgeschlossen wird. Die Sorten-Vereinigung hat den Zweck, alle die Sorten zu beseitigen, die eigentlich keine selbständigen Sorten waren, d. h., die sich von älteren Sorten, aus denen sie hervorgegangen sind, kaum noch unterschieden und deshalb wirtschaftlich keine Daseinsberechtigung mehr hatten. Es waren in der Vergangenheit von manchen geschäftstüchtigen Züchtern oder auch solchen, die keine Züchter waren, lediglich Produkte alter Zuchten vermehrt, vielleicht leicht gekreuzt worden, um dann als eigene Zucht auf den Markt gebracht zu werden. In diesem Vorgehen lag natürlich eine Täuschung des Käufers. Da, wo die Verhältnisse noch nicht einwandfrei geklärt werden konnten, wurde die Entscheidung bis zum Vorliegen genauer Ergebnisse vertagt, d. h. die betreffende Sorte wurde „bedingt zugelassen". Diesen Gefahren ist heute durch Beseitigung nicht selbständiger und nicht leistungsfähiger Sorten begegnet worden. Bei den Kartoffeln wurden noch krebs- und schorfanfällige berücksichtigt, d. h. die Sorten, die besonders krebsanfällig sind, wurden von vornherein ausgeschieden. Für die Übergangszeit sind allerdings bei den Verbrauchern besonders beliebte und verbreitete, jedoch nicht krebsfeste Sorten wie: Allerfrüheste Gelbe von Böhm, Centifolia von Kameke, Erstling, Frühe Rosen, Industrie, Prof. Wohltmann, Zwickauer frühe Gelbe von Richter zugelassen worden. Die spätere Ausmerzung dieser Sorten ist deshalb unbedenklich, weil hier schon neue Sorten gleicher Ertragsfähigkeit mit erhöhter Ertragssicherheit und vollständiger Krebsfestigkeit vorhanden sind. Über Buschbohnen sind die ersten Versuche inzwischen abgeschlossen, so daß von den grünen, rundhülsigen Buschbohnen 12, von den grünen Schwertbohnen 2, von den Wachsbohnen 8 Sorten als zugelassen gelten, bei den Wachsbohnen eine weitere Sorte als bedingt zugelassen, während über 12 Buschbohnensorten entschieden wird. An Gurken sind 13 Sorten endgültig und eine bedingt zugelassen. Für eine weitere Sorte hängt die Entscheidung von den weiteren Versuchen ab. Für Spinat sind 7 Sorten engültig zugelassen, während eine Sorte sich noch im Versuch befindet.

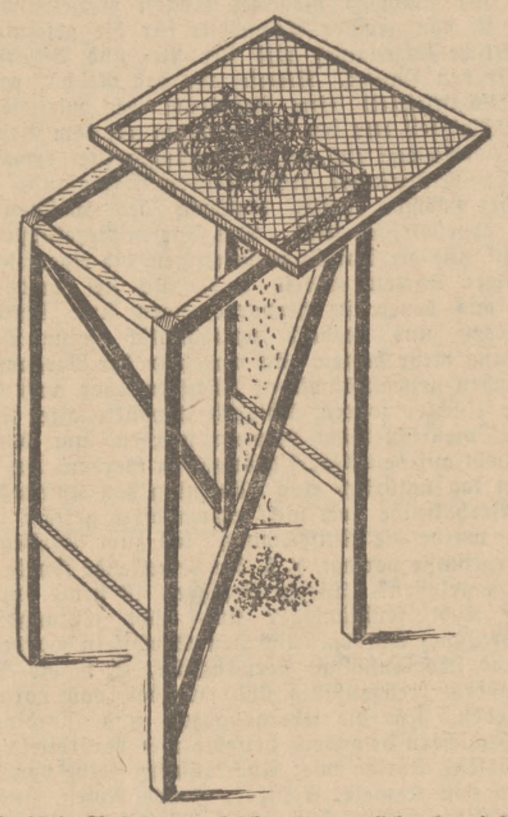
Besonders groß war das Durcheinander bei den Sämereien für Futterpflanzen. Es würde an dieser Stelle zu weit führen, im einzelnen die anerkannten Gräser, Luzerne-, Klee- und Wickensorten anzuführen. Der Reichsnährstand hat hier eine Liste zur Unterstützung aller Beteiligten herausgegeben, die laufend je nach dem Abschluß der Versuchsergebnisse ergänzt wird.

Die nunmehr endgültig zugelassenen Sorten werden für die Zukunft auch nötigenfalls brauchbare Grundlagen zur Weiterzüchtung bieten. Bei der Ausmerzung der zahlreichen Sorten bzw. Pseudo-Sorten unserer Kulturpflanzen handelt es sich um die Schaffung klarer Verhältnisse im deutschen Pflanzenbau. Die Eigenschaften und Erbanlagen sind mit den noch vorhandenen Sorten erhalten geblieben, so daß alle Möglichkeiten für künftige Variationen, soweit diese notwendig sind, gegeben sind. Zk.

Landwirtschaftliches.

Hilfsmittel zum Durchsieben.

Im Zeichen des Maschinenalters sollte man meinen, daß das Sieben mit der Hand kaum noch vorkommt und doch geschieht dies in jedem Betrieb, am meisten natürlich noch in den kleineren. Gerade hier sollte man sich aber die viele Kleinarbeit nach Möglichkeit zu erleichtern suchen, besonders bei dem müde machenden Handsieben. Man will z. B. zum Wurzelsäen ganz feinen Sand haben: er wird gut getrocknet und dann mit dem Handsieb gesichtet. Oder der Häcksel ist sehr lang geworden: mit dem Handsieb werden die langen Teile entfernt. Schließlich bessert der Maurer vielleicht eine kleine Beschädigung aus: auch er nimmt schnell ein Handsieb und sichtet Sand durch.



Alle diese Arbeiten erleichtert man sich aber sehr, wenn man auf dem Speicher, wo die Siebe ja doch aufbewahrt werden, einen kleinen, viereckigen Bock, eigentlich eine Art „Tisch oder Tischplatte", bereithält. Auf diesem Bock schiebt man das Sieb hin und her, so daß die Arbeit natürlich lang nicht so ermüdend ist, als wenn man das Sieb mit dem Inhalt dauernd halten und schütteln muß. Die Anfertigung eines solchen Bockes ist denkbar einfach: 4 kräftige Hölzer bilden die Füße, 4 Querlatten die obere Verbindung und 2 oder 4 Schrägstreben dienen zur Verstärkung des Gestelles. Die Höhe wird man ähnlich der eines Tisches wählen, die Breite eine Handbreit kleiner als das Maß der Siebe und die Länge ebenfalls in dem entsprechenden Verhältnis dazu. Dies alles ist auch aus der Zeichnung ersichtlich

Kampf den Nagetieren.

In der Feldmark einer thüringischen Gemeinde wurde kürzlich eine Razzia auf Hamster unternommen, die ein unerwartetes Ergebnis hatte: innerhalb von fünf Tagen wurden nicht weniger als 1100 Hamster gefangen! Welche Mengen von Getreide diese Schädiger als Nahrung aufspeichern, geht daraus hervor, daß im Bau eines einzigen Hamsterpaares Getreidekörner im Gewicht von mehr als 25 Kilogramm gefunden wurden. Diese Zahlen sollten allen Bauern und Landwirten zu denken geben, vor allem natürlich in Gegenden, in denen der Hamster stark verbreitet ist.

Der Hamster hat eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Meerschweinchen, die Gestalt ist gedrungen, das Fell auf dem Rücken gelblich-braun, am Bauch schwarz. Der Hamster ist ein Nagetier, er verzehrt sowohl tierische Nahrung, wie Mäuse, Vögel, Eidechsen und Insekten, als auch pflanzliche (vor allem Getreidekörner). Sein Bau ist 1 bis 2 Meter tief, er enthält große Vorratskammern. Von Oktober bis April hält der Hamster mit kurzen Unterbrechungen seinen Winterschlaf. Die Fruchtbarkeit ist groß, pro Jahr werden zweimal 6 bis 10 Junge geworfen. Die Bekämpfung erfolgt am einfachsten und sichersten durch die Verwendung von Schwefelkohlenstoff; da diese Flüssigkeit sehr feuergefährlich ist, muß die Anwendung mit großer Vorsicht vorgenommen werden. In die Öffnungen der Hamsterbaue werden kleine Sackleinenstücke eingeführt und mit etwa 30 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff begossen. Der Bau wird dann geschlossen, die sich entwickelnden Gase dringen in das Innere ein und töten die darin befindlichen Tiere. Nach einigen Tagen muß nochmals nachgeprüft werden, ob der eine oder andere Bau noch befahren wird. Gut bewährt hat sich ferner die Einführung von Räucherpatronen, wie sie von der Mäusebekämpfung her bekannt sind. Vielfach ist auch das Ausgraben der Baue üblich, um auf diese Weise in den Besitz der Tiere zu kommen und eine Verwertung der gesammelten Vorräte zu ermöglichen. Hamsterfelle haben einen gewissen Handelswert. Dr. W. E.

Erfahrungen mit dem Milchfilter.

Vorausgeschickt sei, daß das Ausgießen der Milch im Stall unzweckmäßig ist, denn die Keimzahl der Milch wird dadurch bedeutend erhöht. Laut den Veröffentlichungen im Mitteilungsblatt „Futter und Milch" der Institute für Milcherzeugung und Futterbau in Kiel, wird unbedingt vor dem sofortigen Waschen des Seihtuches des Milchfilters mit heißem Wasser gewarnt, weil dadurch das Eiweiß gerinnt und damit das Gewebe verstopft. Deshalb reinige man das Tuch zuerst mit kaltem Wasser und spüle es dann in heißem nach. Bei Gebrauch eines Wattefilters muß die Wattescheibe ausgewechselt werden, sobald die Milch langsamer hindurchläuft. Außerdem empfiehlt sich die Verwendung von Einsatzsieben mit rund gestanzten Löchern, die wegen ihrer leichteren Reinigung den wellenförmigen Schlitzen vorzuziehen sind. Auf jeden Fall muß bei der Milchgewinnung höchste Sauberkeit herrschen.

Billiges Futter aus Eicheln.

Bekanntlich stellen die Eicheln ein wertvolles Futtermittel sowohl für Jungvieh und Fohlen, wie für Schweine und Schafe dar. Leider hat diese Erkenntnis noch nicht überall in landwirtschaftlichen Betrieben Eingang gefunden. Wie Administrator Hopf in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" mitteilt, machte er bei langjährigen Fütterungsversuchen nur die besten Erfahrungen. Sehr zweckdienlich ist es, die Eicheln durch Schulkinder einsammeln zu lassen, denen man eine kleine Vergütung gibt. Selbstverständlich müssen die Eicheln gut getrocknet werden, was durch ein Ausschütten auf dem Speicher, öfteres Umschaufeln und späteres Zusammenschippen erreicht wird. Man kann die Früchte auch in Erdgruben luftdicht einmieten, wo sie sich bis zum Frühjahr gut halten. Je Tier und Tag empfiehlt sich eine Gabe von etwa ½ Kilogramm, die Schafe erhalten jedoch nur ungefähr 100 Gramm. Dabei kommt es auf die Kunst des Fütterns an, damit die Lust nach einem Mehrfressen vorhanden bleibt. Werden allzu große Gaben verabreicht, so tritt eine Stockung in der Futteraufnahme und Mast ein.

Obst- und Gartenbau.

Das Umsetzen der Kübelgewächse.

Beim Umsetzen der Kübelgewächse werden nicht selten die Gefäße stark beschädigt, wenn die Pflanzen schon lange Zeit darin stehen und vollständig eingewurzelt sind. Um dieses und ein Zerreißen des Wurzelballens zu verhindern, wird der Kübel zuerst mit einem Hammer oder Beil an den Wänden beklopft, und zuletzt wird von oben herunter auf die Wände geschlagen. Auf diese Weise löst sich der Wurzelballen von den Wänden und der Kübel fällt zu Boden. Während dieser Arbeit muß eine zweite Person den Kübel samt Gewächs freischwebend halten, wie es die Abbildung zeigt.



Beim Umsetzen merke man vor allem, daß große Gefäße stets von Nachteil sind, weil sie die Arbeit unnützerweise erschweren. Schließlich kann die Durchwurzelung nicht so leicht stattfinden und die Erde versauert, wodurch Wurzelfäule und andere Erkrankungen eintreten. Kleine Kübel und alljährliches Umsetzen sind deshalb vorteilhafter. ei.

Edelrosen aus Samen.

Wohl nur die wenigsten Gartenbesitzer wissen, daß sie ihre Rosenlieblinge ohne irgend welche, besondere Kosten durch Samen vermehren können. Grundbedingung dafür ist, daß die Hagebutten im Herbst gut ausreifen, bevor man sie erntet. Sollte Frost vor der Reife in Aussicht stehen, so nimmt man die Hagebutten ab und steckt sie bis zur Reife in einen im Haus befindlichen, mit reinem Sand gefüllten Kasten.

Sind die Hagebutten reif, so entkernt man sie und sät sie einen Zentimeter tief in Kistchen, die man zuvor innen mit Farbe oder Schiffsteer ausgestrichen hat. Durch diesen Anstrich verhindert man nämlich die Pilzbildung auf dem Saatboden. Die Erde, in die die Kerne gelegt werden, muß zu gleichen Teilen aus Lauberde, Rasenerde und Sand bestehen.

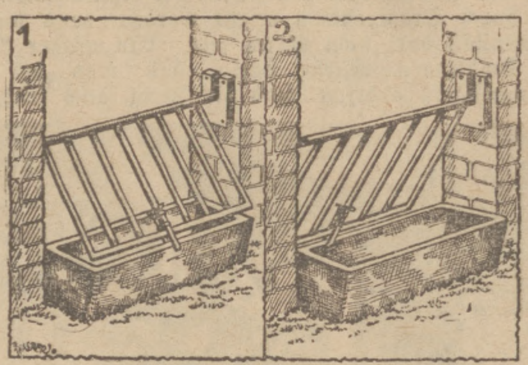
Ist die Saat beendet, so überbraust man das Ganze mit der Blumenspritze und stellt die Kästen dann in den Keller. Im Februar werden die ersten, roten Keimblättchen hervorsprießen. Dann ist es Zeit, die Kästen aus dem Keller zu nehmen und sie von etwaigem Schimmel usw. zu reinigen, damit der Boden nicht dumpfig wird. Nach Entfernung der Schimmeldecke wird etwas gute Erde nachgefüllt, sodann kommen die Kästen mit den Sämlingen in den Mistbeetkasten, wo sie sich alsbald zu ansehnlichen Pflanzen und Stämmchen entwickeln. G. Brodt.

Viehzucht.

Ein praktischer Schweinefuttertrog.

Unsere Abbildung zeigt einen Schweinefuttertrog, der deshalb sehr praktisch ist, weil das Futter von außen hineingeschüttet werden kann, ohne daß man den Stall betreten muß. Der Trog besteht zweckmäßig aus glasiertem Ton, weil solcher am besten sauber zu halten ist. Das Schutzgitter ist so angebracht, daß es nach außen hin den Trog abschließt, aber nach innen geschlagen werden kann, wenn der Trog mit Futter gefüllt werden soll.

Dieses Gitter kann aus starken Leisten, die an den Kanten beschlagen sein müssen, oder noch besser aus Eisenstäben (oder Röhren) bestehen. Letztere können von den



Schweinen, die an allem Holz gerne herumnagen, nicht so leicht beschädigt werden. — Bei diesem Schweinefuttertrog handelt es sich keineswegs um eine „Neuheit", denn er ist schon lange in verschiedenen Gegenden im Gebrauch und hat sich zweifellos bewährt. Franzreb.

Geflügelzucht.

Rebhuhnfarbige Italiener.

Man unterscheidet einfachkämmige und rosenkämmige Italiener, und bezüglich der Farbe: rebhuhnfarbige, silberfarbige, weiße, schwarze, gestreifte, gelbe, blaue, schwarzscheckige, rotgesattelte (Rotschecken), gelbrückige silberhalsige (gelbe Entenflügel) und schließlich porzellanfarbige. Die rebhuhnfarbigen Italiener haben auch heute noch auf vielen Bauernhöfen ein Heimatrecht, ja es gibt Dörfer- in welchem man fast nur diese Hühnerrasse antrifft. Sie wird immer am Platze sein, wo unbeschränkter Auslauf geboten werden kann und wo sich diese Hühner einen großen Teil des Futters selbst suchen können. Für städtische Züchter kommen rebhuhnfarbige Italiener weniger in Frage, da eben ihre ganze Veranlagung einen großen Auslauf verlangt. Wo ihnen aber solcher geboten werden kann und wo auch sonst die Voraussetzungen für die Haltung von Hühnern gegeben sind, da werden die rebhuhnfarbigen Italiener nicht enttäuschen.

Die rebhuhnfarbigen Italiener gehören mit zu unseren besten Legerassen. Es gibt Stämme, die es im Jahresdurchschnitt auf 160—170 Eier bringen. Ja sogar Durchschnittserträge von 200 Eiern kommen vereinzelt vor. Das Gewicht der Eier schwankt zwischen 60 und 70 Gramm. Die Schale ist weiß und zeigt matten Glanz. Als gute Winterleger sind die rebhuhnfarbigen Italiener gleichfalls anzusprechen, vorausgesetzt, daß der Stall warm ist. Ihre Brütlust ist sehr gering. Wer sie etwa ausschließlich züchtet, sollte daher auf seinem Hofe auch einige Hennen einer gut- und frühbrütenden Rasse halten, wenn er nicht vorzieht, die Eier durch einen Brutapparat oder eine Truthenne ausbrüten zu lassen. An Schnellwüchsigkeit werden sie von keiner anderen Rasse übertroffen und sind leicht aufzuziehen. Hennen aus Frühbruten beginnen bereits im Alter von fünf bis sechs Monaten mit dem Legen.

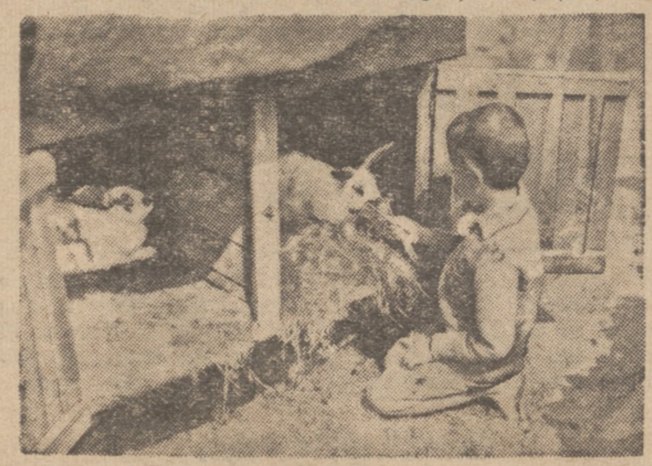
Fleischhühner sind die Italiener nicht. Es soll hiermit aber keineswegs gesagt sein, daß ihr Fleisch minderwertig wäre, nur ist es etwas grobfaserig und trocken. Der Hahn erreicht ein Gewicht bis zu 3 Kilogramm und die Henne ein solches bis zu 2 Kilogramm.

Schn.

Kleintierzucht.

Zweckmäßige Kaninchenställe.

Von einer sachgemäßen Haltung der Kaninchen in zweckentsprechenden Stallungen hängt weitgehend der Erfolg dieses Zuchtbetriebes ab. Dabei ist es gleichgültig, ob es sich um Außen- oder Innenstallungen handelt. Innenställe kommen meistens dort zur Anwendung, wo der Garten- oder Hofraum beschränkt ist. Doch ist mit dieser Haltung wiederum der Nachteil vorhanden, daß die Tiere oft verweichlichen. Auch sind Ansteckungsmöglichkeiten in einem Innenstall leichter gegeben, als in einem Außenstall. Auf jeden Fall ist für eine reichliche Luftzirkulation zu sorgen, desgleichen soll die ganze Vorderfront der Stallungen aus Drahttüren bestehen und überdies die Fenster des Schuppens, in dem sich die Kaninchenställe befinden, durch Drahtrahmen ersetzt werden; denn die Luft im Innenstall darf nicht warm sein. Ein großer Vorteil dieser Stallungen besteht darin, daß man bei jeder Witterung darin arbeiten und die Zucht auch früher be-



ginnen kann, weil die Würfe weniger der Gefahr des Erfrierens ausgesetzt sind. Allzu große Unterschiede hinsichtlich der Fellbildung bestehen jedoch zwischen Außen- und Innenställen nicht.

Bei den Außenställen wählt man ihren Standplatz so, daß die möglichst geschützt liegende Frontseite viel Licht und Luft einläßt. Die Türen sollen deshalb ziemlich groß sein und Drahtgeflecht besitzen. Gute Dienste leistet eine Schutzwand gegen die Wetterseite und eine Überdachung nach vorn, unter der man auch bei Regen arbeiten kann. Bei schlechtem Wetter müssen die Stalltüren verhängt werden können, auch soll der Außenstall möglichst tief gebaut sein, etwa 80 Zentimeter Tiefe sich immer angebracht. Mehrstöckige Stallungen haben sich wegen der billigeren Bauart und der besseren Übersichtlichkeit sehr bewährt. Doch sollen nicht mehr als 3 „Etagen" vorhanden sein. Die unterste Reihe muß man etwa 30 Zentimeter über dem Boden aufstellen, um das Einnisten von Ratten oder Raubzeug zu verhindern. Lattenroste oder Holzböden eignen sich gleicherweise gut für die Inneneinrichtung, nur muß man auf deren Dichtigkeit besonders sehen, damit kein Urin durchtropfen kann. Bei schräg nach hinten ablaufenden, mit einer Ablaufrinne versehenen Böden streut man zweckmäßigerweise Torfmull, der vor Zugluft schützt und auch wärmt.

W. Reinhardt.

Bienenzucht.

Böse Bienenkrankheiten.

Bei der Herbstuntersuchung der Bienenvölker muß es eine unserer Hauptaufgaben sein, nach etwaigen Bienenkrankheiten Ausschau zu halten. Finden sich nach der völlig ausgelaufenen Brut auf den Waben, ganz unregelmäßig verteilt, noch einzelne gedeckte Brutzellen, meist mit eingefallenem oder durchlöchertem Deckel, so ist die Sache sehr bedenklich. Wir richten uns ein zugespitztes Zündhölzchen zurecht und untersuchen damit den Zelleninhalt. Findet sich dort eine fadenziehende, kaffeebraune Masse, so liegt der Verdacht einer ansteckenden Krankheit sehr nahe. Können wir selbst die Art der Erkrankung nicht feststellen, rufen wir sofort einen Seuchensachverständigen herbei. Seinen Anordnungen muß gewissenhaft Folge geleistet werden.

Viele Imker sind Bienenkrankheiten gegenüber von einer gewissen Sorglosigkeit, weil sie diese in ihren verheerenden Auswirkungen noch nicht kennengelernt haben. Sorgen wir hier doch vor! Beim geringsten Verdacht wenden wir uns zunächst an den erfahrenen Nachbarimker. Ansteckende Bienenkrankheiten sind auch anzeigepflichtig. Wer dagegen fehlt, zieht sich schwere Bestrafung zu. Wir könnten viele Fälle aufzählen, in denen bei Nichtbeachtung der Krankheitsanzeichen herrliche Stände von 20, 30 bis 70 Völkern vollständig vernichtet werden mußten. Der Kluge baut da vor!

Weigert, Kreisbienenmeister.

Für Haus und Herd.

Apfelklöße.

Die Äpfel werden geschält, in kleine würfelförmige Stücke geschnitten und das Gehäuse aus ihnen entfernt. Nun nimmt man auf einen Teller voll geschnittene Äpfel eine Tasse voll Milch, 4 Eier, 70 Gramm zerlassene Butter, 20 Gramm süße, feingehackte Mandeln, etwas Zitronenschale, Zucker, Salz. Das alles mengt man gut durcheinander und fügt so lange geriebene Semmel hinzu, bis ein ziemlich fester Teig entsteht. Mit einem Löffel werden Klöße abgestochen und in leicht gesalzenem Wasser abgekocht. Dann werden sie mit Zucker bestreut und mit einer Milchsoße gegessen.

Ähnlich werden auch Birnenklöße bereitet. Man schält die Birnen, entfernt die Gehäuse, schneidet die Birnen in würfelförmige Stückchen, vermengt sie mit einigen Eiern, einer Tasse Milch und geriebener Semmel. Wenn der Teig noch zu dünn ist, nimmt man noch etwas Mehl heran. Die Klöße werden mit einem Löffel abgestochen und abgekocht.

Semmelklöße.

Man nimmt ein Viertel Pfund Butter und rührt es gut schaumig, dazu kommen nach und nach drei ganze Eier, die man vorher glattgequirlt hat, und geriebene Semmel. Davon nimmt man soviel, daß ein nicht zu dünner Teig entsteht. Dann sticht man nun kleine Klößchen ab und kocht sie in Salzwasser ab. Sie schmecken gut als Beigabe zu Braten (vor allem Kalbsbraten) oder auch als besonderes Gericht mit brauner Butter oder Backobst.

Kartoffelklöße.

Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, so lange sie heiß sind, geschält und durch die Kartoffelpresse getrieben (je schneller man dabei verfährt, desto besser, denn wenn die Kartoffeln abkühlen, lassen sie sich viel schwerer schälen und durchdrücken). Dann läßt man sie abkühlen und bereitet unter Hinzugabe von Mehl und Eiern einen Teig. Auf eineinhalb Pfund Kartoffeln rechnet man etwa 200 Gramm Mehl und 1 Ei, doch hängt die benötigte Menge Mehl von der Art der Kartoffeln ab, ob sie sehr wässerig sind oder nicht. Wenn man die Klöße öfter gemacht hat, wird man es schon im Gefühl haben, wie sich der Teig anfühlen muß. Vorher wird es ratsam sein, erst einen Probekloß abzukochen, um dann eventuell, wenn er zerkocht, noch Mehl zuzutun. — Man formt aus dem Teig runde Klöße und kocht sie in Salzwasser ab.

Thüringer Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden wie oben in der Schale abgekocht, heiß abgeschält und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Dann rührt man noch so lange sie heiß sind, Butter darunter (auf ein Pfund Kartoffeln 30 Gramm Butter). Wenn die Kartoffeln erkaltet sind, kommt Mehl (2—3 Eßlöffel), 2 Eier und Salz hinzu und man knetet dies zu einem glatten Teig durch. Dann formt man runde, kleine Klöße daraus und läßt sie in Salzwasser langsam kochen. Wenn sie nach oben kommen, schiebt man den Topf zur Seite, läßt ihn aber noch fünf Minuten an einer heißen Stelle stehen. Dann nimmt man die Klöße heraus, zerreißt sie mit zwei Gabeln etwas an den Rändern und füllt kleine, würfelförmig geschnittene Semmelstückchen, die man in Fett geröstet hat, hinein.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.